



Bugnes de carnaval

 Facile  20 minutes  40 bugnes

Ingrédients :

2 bouteilles d'**ISIO 4 1L**

250g de farine

100g de beurre doux

½ paquet de levure chimique

2 oeufs

Le **zeste** râpé d'une orange

2 cuillères à café de sucre

2 cuillères à soupe de jus d'orange

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
Sucre glace et/ou
Cacao en poudre



①

Sortez le beurre du réfrigérateur, afin qu'il ramollisse. Dans un saladier, **mélangez** la farine, le sucre en poudre et la levure, **ajoutez** les œufs l'un après l'autre. **Incorporez** le beurre en petites noisettes, le jus et le zeste d'orange râpé.

②

Pétrissez la pâte délicatement jusqu'à ce que le mélange soit souple et homogène. **Abaissez** la finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, et placez-la quelques minutes au réfrigérateur.

③

Détaillez les bugnes à votre convenance à l'aide d'une petite roulette cannelée (à raviolis) ou bien au couteau, en bandelettes de 15x2cm avec lesquelles vous pourrez faire un nœud. Autre option possible : découpez en triangles

④

Plongez vos bugnes par petites quantités dans votre bain de friture (**1,5L d'huile ISIO 4**) à température (environ 170°C). **Laissez cuire** quelques instants jusqu'à ce qu'elles remontent en surface et prennent une couleur caramel doré, **égouttez** et **réservez** sur un papier absorbant.

⑤

Saupoudrez généreusement de sucre glace et/ou de cacao en poudre, accompagnez de marmelade d'orange ou de citron confit.